



DESTINATION
SAINT-ÉMILION
OFFICE DE TOURISME
DU GRAND SAINT-ÉMILIONNAIS

Le Grand Saint-Emilionnais durablement

Guide slow tourisme

2025

Découvrir le Grand Saint-Emilionnais autrement

ON REMET LES CHOSES AU CLAIR

Tourisme durable

Le tourisme durable est défini par l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) comme "un tourisme qui tient pleinement compte de ses impacts économiques, sociaux et environnementaux actuels et futurs, en répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels, de l'environnement et des communautés d'accueil". Il vise l'équilibre entre les trois piliers du développement durable dans la production et réalisation d'activités touristiques.

Écotourisme

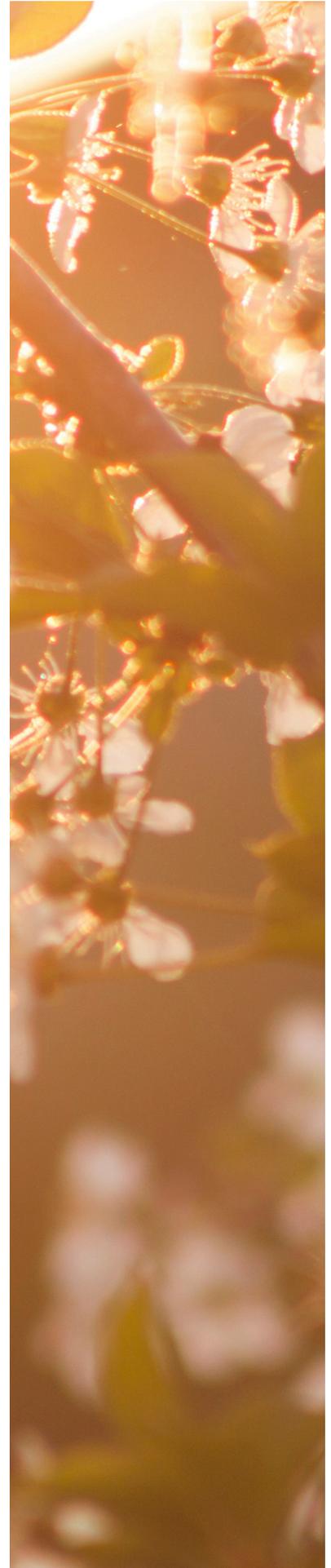
L'écotourisme constitue une des formes du tourisme durable. Dans la mouvance du développement durable, l'écotourisme est défini en 1992 par la Société internationale d'écotourisme comme "une forme de voyage responsable dans les espaces naturels qui contribue à la protection de l'environnement et au bien-être des populations locales."

Slow tourisme

Pratiquer le slow tourisme, c'est choisir de voyager en prenant son temps, en redécouvrant la diversité des paysages mais aussi son patrimoine local, historique, culturel et gastronomique. Le slow tourisme promeut la déconnexion, la redécouverte de territoires de proximité, la rencontre et le partage avec les populations locales.

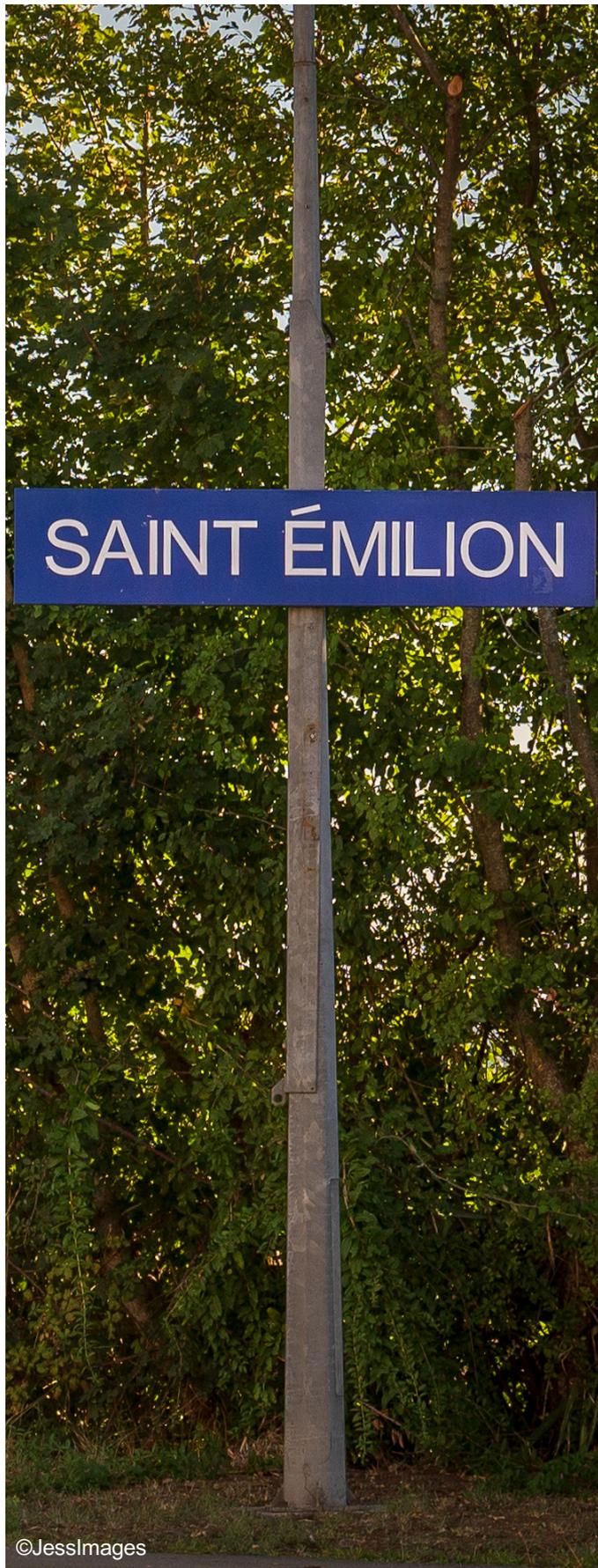
Cyclotourisme

Le cyclotourisme est un sport de pleine nature dans lequel toute notion de compétition est exclue. Il est accessible à tous quels que soient l'âge, le sexe, les capacités physiques ou le temps disponible. Selon la définition de la Fédération Française de Cyclotourisme, il intègre 3 composantes essentielles: le sport-santé, le tourisme et la culture.



Comment venir?

Envie de découvrir le territoire autrement, mais surtout sans véhicule ? Le Grand Saint-Émilionnais vous accompagne dans votre séjour **slow tourisme** et vous propose des solutions alternatives pour nous rejoindre.



©JessImages

EN BUS

La compagnie de bus Transports en Nouvelle Aquitaine offre des transferts réguliers entre Bordeaux, Libourne, Saint-Émilion et les villages alentours du Saint-Émilionnais.

Pour consulter le détail des lignes de bus et des horaires d'arrêt à Saint-Émilion, vous pouvez cliquer [ICI](#)

EN TRAIN

La gare de Saint-Emilion est à environ 1.5 km à pied du village (Ter NA ligne 33 - Bordeaux Sarlat),
La gare de Libourne (espace multimodal) à 7 km de Saint-Emilion (TGV Bordeaux Paris avec un arrêt à Libourne).

Retrouvez les horaires du TGV Bordeaux - Paris ici
Retrouvez les horaires du TGV Paris - Bordeaux ici



©JessImages

À VÉLO

En Gironde, plusieurs pistes cyclables sont disponibles pour vous permettre de rejoindre le Grand Saint-Emilionnais en toute sécurité :

- *Bordeaux, Lormont, Vayres, Libourne, Latresne, Créon, Branne*



SCANDIBÉRIQUE

La Scandibérique, partie française de l'EuroVelo 3 - itinéraire reliant Trondheim (Norvège) à Cap-Fisterra (Espagne) - passe par la Gironde et notre beau village de Saint-Emilion. Ce parcours offre la liberté de vivre des plaisirs simples et essentiels, de faire de multiples découvertes historiques ou patrimoniales, de combler une quête de bien-être et de reconnexion...

En Gironde, l'itinéraire d'environ 180 km traverse le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, Bordeaux et le Sud Gironde.

[Par ici pour découvrir l'itinéraire >](#)



Et si on restait à vélo ?

LABEL ACCUEIL VÉLO



Pour vous garantir une expérience optimale, votre office de tourisme s'engage auprès de ses partenaires pour valoriser le label Accueil Vélo.

ACCUEIL VÉLO, QUÉSACO ?

Le label Accueil Vélo est une initiative française visant à favoriser l'accueil et les services destinés aux cyclistes. Ce label a été mis en place dans le cadre du développement du tourisme à vélo en France. Les établissements labellisés "Accueil Vélo" s'engagent à offrir des services adaptés aux cyclistes, que ce soit pour les touristes en itinérance ou les pratiquants locaux.

JE LOUE FACILEMENT MON VÉLO



VÉLOCE



Prenez le temps de monter à vélo et partez à la découverte des merveilles de Saint-Émilion. Vous pouvez louer des VTC, des vélos à assistance électrique, des fats bikes électriques, des vélos pour enfants, des remorques et des sièges pour enfants.

LOVELEC33



Explorez les vignobles et le patrimoine historique du Grand Saint-Émilionnais en toute liberté grâce aux vélos électriques.

CLOÎTRE DES CORDELIERS

Louez des vélos électriques pour une exploration sans effort des paysages viticoles. Profitez des itinéraires faciles à suivre sur smartphone. Réservez dès maintenant vos vélos en ligne pour une expérience inoubliable.

NOS LABELLISÉS

Camping Yelloh ! Saint Emilion

Camping du vieux château
Château Ambe Tour Pourret
Château Belair Saint-Georges
Château Champion
Château Cantenac
Château Cravignac
Château Cruzeau
Château Fleur de Lisse
Château Guadet
Château Grand Corbin
Château La Fleur Cravignac
Château La Renommée
Château Tour Calon
Domaine du Grand Ormeau
Le relais Franc Mayne
Hôtel Ibis Saint Emilion
Hôtel Kyriad Libourne Saint-Emilion
Restaurant La Boucherie

CONTACT

VÉLOCE

07 65 22 49 93

contact@veloce-saintemilion.fr

LOVELEC33

06 79 16 26 86

06 82 72 15 64

lovelec33@orange.fr

CLOÎTRE DES CORDELIERS

05 57 24 42 13

contact@lescordeliers.com

Une fois sur place, l'office de tourisme vous propose 16 circuits de boucles de randonnée à pied et 16 circuits à vélo. Explorez ainsi le territoire à travers de nombreux parcours.

Ces itinéraires sont disponibles sur le site internet de l'office de tourisme et sur l'application CIRKWI et OUTDOORACTIVE. La version papier du guide est en vente directement à la boutique de l'office de tourisme.

Mes essentiels pour partir en balade

un couvre chef pour garder la tête au frais



un vignoble inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO

un sac avec le nécessaire pour prendre mon temps



Concrètement, qui s'engage pour moi ?

LES ÉTABLISSEMENTS ÉCO-LABELLISÉS

Dans le Grand Saint-Emilionnais de nombreux établissements touristiques bénéficient d'une labélisation et/ou d'une certification relatives à l'environnement.



Le **Château Hôtel Grand Barrail** vous invite à vivre un séjour éco-chic inoubliable.

Labellisé **Ecolabel Européen**, l'établissement 5 étoiles allie luxe et développement durable : 100% d'énergies renouvelables, prestataires et fournisseurs locaux, sensibilisation des équipes aux écogestes quotidiens...



Engagés dans une démarche sincère au sein de leur restaurant l'**Huitrier Pie**, les deux chefs mettent en œuvre des actions quotidiennes : producteurs locaux, potager de fleurs et d'herbes aromatiques, produits frais et de saison... Ces actions leur ont permis d'obtenir le label **green food**.



Le restaurant étoilé **Les Belles Perdrix**, situé au cœur du vignoble de Troplong Mondot, est engagé depuis plusieurs années à agir pour la durabilité de l'écosystème : potagers et verger cultivés selon les principes de la permaculture, gestion des déchets et de l'eau de manière responsable, travail avec des fournisseurs s'engageant à privilégier les contenants réutilisables. Il a ainsi obtenu une **étoile verte Michelin**.



LE VIGNOBLE AUSSI S'ENGAGE

Les propriétés viticoles du Grand Saint-Émilionnais s'engagent activement en faveur de l'écologie, adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement pour préserver la biodiversité et la qualité des sols. Cette transition écologique reflète leur volonté de conjuguer tradition et innovation pour produire des vins d'excellence tout en protégeant l'environnement pour les générations futures.

RETROUVEZ JUSTE ICI NOS ADHÉRENTS ET PARTENAIRES ENGAGÉS

les labels que vous pourriez trouver lors de l'organisation de votre voyage



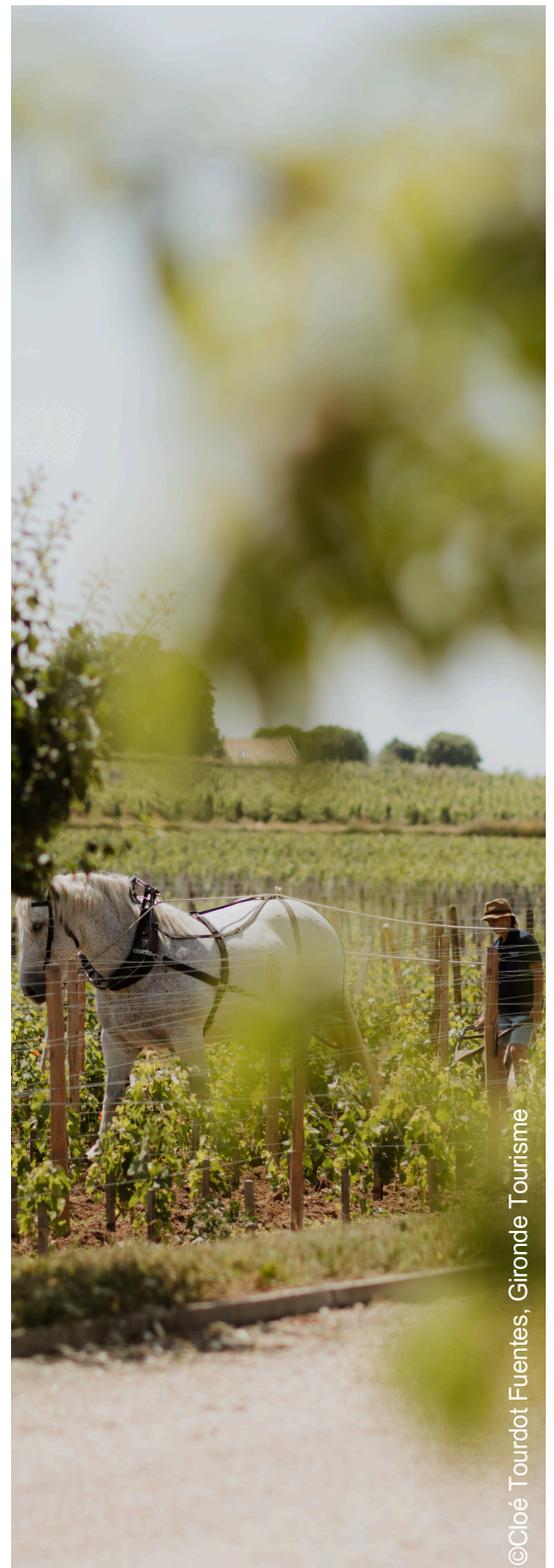
L'agriculture biologique (AB) est un mode de production agricole qui vise à respecter les équilibres naturels et à avoir un impact minimal sur l'environnement. Elle repose sur des pratiques agricoles qui s'inspirent des processus naturels et qui excluent l'utilisation de produits chimiques de synthèse, tels que les pesticides et les herbicides, ainsi que les organismes génétiquement modifiés (OGM).



Le label Biodyvin est une certification privée délivrée par le Syndicat International des Vignerons de Culture Bio-Dynamique (SIVCBD). Il atteste que les vins ont été produits selon les pratiques de l'agriculture biodynamique, un mode de culture holistique qui vise à renforcer la santé du sol, de la plante et de l'écosystème environnant.



Fondée en 1928, le label Demeter est une marque de certification internationale pour les produits issus de l'agriculture biodynamique.



Comment prendre mon temps sur le territoire ?

LES VISITES AUTOUR DU DURABLE



VISITE DÉCOUVERTE DU CHÂTEAU MAZEYRES ET DE LA BIODYNAMIE

Plongez au cœur du Château Mazeyres, domaine certifié biodynamie à Pomerol. Visitez le vignoble, découvrez l'histoire et les secrets de fabrication, et dégustez des vins d'exception.



VISITE DE LA VIGNE AU VERRE AU CHÂTEAU MONCETS

Balade dans les vignes, présentation du Château, suivi du parcours de la biodiversité, ainsi qu'une visite du cuvier gravitationnel, du chai à barriques suivie d'une dégustation de 4 vins.

Découvrez l'élaboration de nos vins premium issus d'une biodiversité unique.



VISITE LA ROSE AU CHÂTEAU LA ROSE POURRET

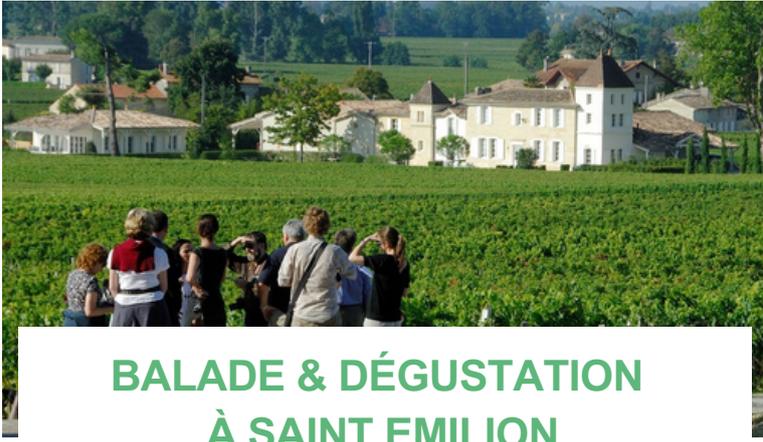
Nous vous proposons un tour guidé de la propriété à travers son vignoble certifié en Agriculture Biologique ainsi que la découverte de ses chais de production fraîchement rénovés.



VISITE DE LA VIGNE AU VERRE AU CHÂTEAU MAUVINON

Des vignes aux chais en passant par le toit-terrasse lieu d'observation des oiseaux, découvrez la réalité du métier de viticulteur, la vinification sans sulfites, les engagements pour la qualité et l'environnement et terminez par la dégustation de deux vins de la propriété

NATURE ET PLEIN AIR



BALADE & DÉGUSTATION À SAINT EMILION

Partez pour une balade à pied pour en apprendre plus sur les appellations, le classement, les châteaux... Vous découvrirez les secrets de l'élaboration des vins prestigieux de Saint-Emilion, de la vigne au chai, avant de terminer la balade par une dégustation.



VISITE ET PIQUE-NIQUE AU CHÂTEAU ROZIER

Partez pour une journée riche autour de Saint-Emilion et rencontrez une famille de vignerons depuis 9 générations. Vous découvrirez le métier, les terroirs, la cité médiévale et les paysages. Vous déjeunerez à la table d'hôtes dans le parc du château Rozier.



CHÂTEAU CHAUVIN - DE LA VIGNE AU VERRE

Cette petite propriété familiale vous propose une halte avec une visite des nouveaux chais, et vous dévoilera les secrets de l'élégance d'un grand vin. Vous dégusterez les 2 vins de la propriété dans leur salle de dégustation avec une vue panoramique sur le vignoble.



VISITE DE LA VIGNE AU VERRE AU CHÂTEAU LARMANDE

Partez à la découverte de notre savoir-faire avec un guide professionnel. Il vous dévoilera notre histoire et celle du vignoble de Saint-Emilion, notre conduite durable de la vigne et notre démarche agroécologique.

NATURE ET PLEIN AIR



TRAIN DES GRANDS VIGNOBLES

A bord du petit train touristique, embarquez pour une inoubliable, ludique et pédagogique balade au milieu des 1ers Grands Crus Classés de l'appellation Saint-Émilion.

En cours de route, le petit train vous arrêtera au Château Rochebelle pour visiter ses superbes caves monolithes du XVIIIème siècle magnifiées par des jeux de lumière.



LA JOURNÉE À VÉLO - À LA FRANÇAISE

Partez à la découverte du vignoble de Saint-Émilion à vélo électrique. Vous visiterez 2 châteaux : un domaine familial et un prestigieux Grand Cru Classé. Puis vous vous baladerez dans le village médiéval de Saint-Émilion.



SUR LES PISTES DE ROBIN

Munis d'un livret-jeu gratuit, petits et grands explorateurs sillonnent les rues pavées et les paysages pittoresques de la cité médiévale, à la recherche d'indices dissimulés. En suivant les énigmes de Robin, vous découvrirez les richesses du patrimoine, de la nature et de la gastronomie de Saint-Émilion de manière ludique et interactive.



TÈRRA AVENTURA

Mettez vos baskets et votre casquette d'explorateur, car Terra Aventura vous emmène pour une chasse au trésor insolite dans le vignoble de Saint-Émilion !

Munis de l'application gratuite et de votre sens de l'observation, vous partirez à la découverte des recoins cachés de ce village inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

RETROUVEZ JUSTE ICI TOUTES NOS ACTIVITÉS DE LOISIRS



Où consommer bon et local ?

LES MARCHÉS

Pendant votre séjour pensez à consommer local ! Tous les jours de la semaine, découvrez des marchés du territoire à l'ambiance conviviale.

LUNDI

**Castillon-la-Bataille
Duras**

MARDI

Libourne

MERCREDI

**Pellegrue
Coutras
Périssac
Puisseguin**

JEUDI

**Branne
Lussac
Izon**

VENDREDI

**Libourne
Gensac
Saint-Médard-de-Guizières**

SAMEDI

**Sainte-Foy-la-Grande
Coutras
Rauzan
Pujols
Montagne
Sainte-Terre
Les Artigues-de-Lussac**

DIMANCHE

**Libourne
Saint-Seurin-sur-l'Isle
Eynesse
Guîtres
Saint-Denis-de-Pile
Vayres
Villegouge
Cabara**

LES SAVOIR-FAIRE



LES MACARONS DE SAINT-ÉMILION

Les macarons de Saint-Émilion s'inscrivent dans un héritage culinaire qui remonte à l'année 1620. Nés dans les mains expertes des religieuses Ursulines du couvent local, ces petites douceurs sucrées ont su traverser les siècles, préservant précieusement leurs secrets de fabrication. Loin des macarons français classiques, les macarons de Saint-Émilion se distinguent par leur texture moelleuse et dense, résultat d'une technique de fabrication bien particulière.

©JessImages



LA LAMPROIE BORDELAISE : UNE SPÉCIALITÉ GASTRONOMIQUE EMBLÉMATIQUE DU GRAND SAINT-ÉMILIONNAIS

La lamproie, poisson à la chair tendre et au goût délicat, est préparée selon des techniques traditionnelles qui en subliment les qualités gustatives. Véritable joyau gastronomique, la lamproie bordelaise se déguste idéalement en entrée chaude, accompagnée d'un vin rouge local aux tanins élégants qui viennent parfaire l'accord mets et vins. Cette expérience culinaire hors du commun ravira les papilles des amateurs de saveurs authentiques et raffinées.

LES SAVOIR-FAIRE



©Maison Lateyron



©Cloître des Cordeliers



©Caves Tour du Roy

LE CRÉMANT DE BORDEAUX À SAINT-ÉMILION

Au cœur de la cité, la production de Crémant de Bordeaux (vin blanc ou rosé) se perpétue depuis le XIXe à la fois sous la Tour du Roy, aux Caves de la Tour du Roy, dans la pénombre des carrières souterraines de l'ancien monastère des Franciscains, au Cloître des Cordeliers, et au sein des caves Lateyron à Montagne.



©Cloître des Cordeliers

LES PÉPITES NOIRES LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD À SAINT-ÉMILION

Les Pépites Noires vous transportent dans un univers gastronomique dédié à la truffe noire du Périgord.

Maîtrisant parfaitement l'art de la truffe, les experts des Pépites Noires sélectionnent rigoureusement les truffes noires du Périgord pour une qualité optimale. Les Pépites Noires, c'est bien plus qu'une boutique, c'est une passion pour la truffe noire du Périgord et un savoir-faire unique.

boutique

21 ter rue de la Porte Bouqueyre
33330 SAINT-ÉMILION



©Mélinda Robin

PIQUE-NIQUE

Et pour prendre le temps de savourer toutes ces gourmandises locales, votre office de tourisme a regroupé, dans une brochure, les meilleurs spots pour partager un délicieux pique-nique.

BROCHURE - **pique-niquer**
autour de Saint-Emilion

*pendant mon pique-nique,
chaque geste compte :*



Je privilégie des contenants réutilisables



Je respecte la faune et la flore



Je ramasse tous mes déchets et je m'assure que le site est aussi propre, voire plus propre, qu'à mon arrivée.



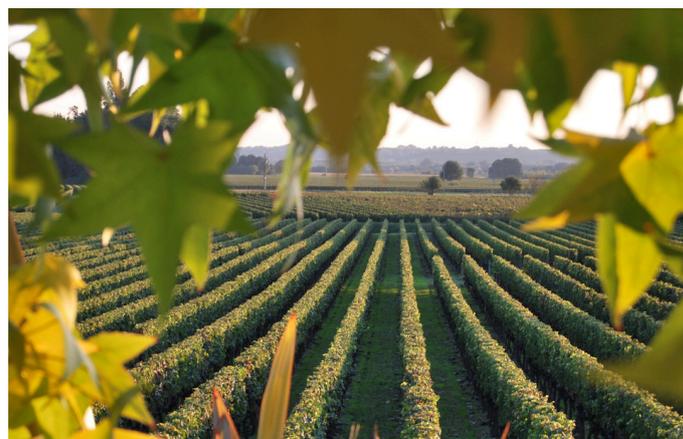
Et l'office, il fait quoi de son côté ?

ORGANISATION DE VOTRE SÉJOUR CLÉS EN MAIN

Pendant 3 jours, parcourez le vignoble de Saint-Emilion à l'aide de vélo électrique, où les châteaux Fleur de Lisse, Mauvinon et La Grande Clotte vous accueillent pour une visite de leur domaine et dégustations de leurs vins. Les vigneron passionnés vous enseignent les secrets de la vinification, et partagent avec vous leur savoir-faire. Entre les dégustations et les découvertes, prenez le temps d'explorer la charmante ville de Saint-Emilion, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, et de vous imprégner de son atmosphère authentique.



Balade guidée à vélo dans le vignoble
Déjeuner au sein d'une propriété
viticole labellisée AB
Visite gourmande de Saint-Emilion,
alliant patrimoine et gastronomie



Circuit en autonomie à vélo au cœur
des vignes
Visite d'une propriété viticole et cours
de cuisine convivial.
Visite « Vin, écologie et nature »

jour 2



Pour cette dernière journée, Julie et Mathieu, jeunes vignerons amoureux de leur région et de leur terroir vous ont concocté un parcours à vélo à la rencontre des producteurs locaux. A bord de vos vélos électriques et équipés de votre panier à pique-nique, vous sillonnez les chemins de la belle campagne de Saint-Emilion, et faites le plein des meilleurs produits de la région au fil de vos rencontres : fromages, charcuteries, chocolats, macarons...

jour 3

VOTRE OFFICE DE TOURISME AUSSI S'ENGAGE !

Soucieux de préserver notre territoire et de promouvoir un tourisme plus responsable, l'Office de Tourisme s'engage à travers sa charte du développement durable.

01

LIMITATION DES IMPRESSIONS

L'Office de Tourisme réduit toutes ses impressions papier : qu'il s'agisse des brochures grand public, des supports d'informations grand public remplacés par des QR Codes ou encore des documents de travail internes.

02

RÉUTILISATION DE NOS SUPPORTS DE COMMUNICATION

Rien ne se perd, tout se transforme : les anciens plans de l'Office de Tourisme servent à créer les papiers cadeaux pour les achats boutique.

03

INCITATION AU RECYCLAGE DES BROCHURES

Une borne de recyclage est mise à disposition des visiteurs pour les inciter à recycler les brochures de l'Office de Tourisme une fois utilisées.

04

MISE EN PLACE DU TRI SÉLECTIF

Les salariés s'engagent à procéder au tri sélectif de leurs déchets.

05

LIMITATION DE LA CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

L'Office de Tourisme limite l'utilisation de la climatisation et des éclairages. Nous veillons à l'extinction systématique des ordinateurs et écrans en fin de journée.

06

RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'EAU

Des mousseurs sont installés sur tous les points d'eau accessibles à l'Office de Tourisme.

07

ACHAT RESPONSABLE POUR LA CUISINE COMMUNE

Les salariés s'engagent à acheter principalement des produits en vrac ou des produits réutilisables pour la cuisine commune.

08

MODES DE TRANSPORT ÉCO-RESPONSABLES

Les salariés qui en ont la possibilité s'engagent à co-voiturer ou à utiliser des modes de transport doux.

GUIDE DU VOYAGEUR ÉCO-RESPONSABLE

Créé en 2024, le guide du voyageur éco-responsable est un outil essentiel pour tous ceux qui souhaitent limiter leur impact environnemental lors de leurs voyages.

Il regroupe une multitude de conseils pratiques et de gestes simples à adopter, à la fois avant et pendant le voyage. On y retrouve également une liste d'établissements partenaires engagés dans la démarche écologique.

[Guide du voyageur éco-responsable à retrouver ici >](#)



©Cloé Tourdot Fuentes, Gironde Tourisme

Nous croyons que le développement durable et le tourisme peuvent coexister harmonieusement. En travaillant quotidiennement avec les locaux, adhérents et partenaires, nous nous efforçons de préserver et de protéger notre région tout en offrant des expériences inoubliables.

nous vous aidons à voyager plus responsable

PRÉFÉREZ VENIR HORS SAISON

Pour une expérience plus sereine et moins encombrée, nous vous invitons à planifier votre visite hors saison.

FAVORISEZ LES VISITES GUIDÉES LE MATIN

En choisissant de faire vos visites guidées le matin, vous bénéficiez de conditions plus fraîches et avec souvent moins de monde.

OPTEZ POUR UN VOYAGE SUR PLUSIEURS JOURS

En restant plus longtemps, vous avez le temps de vous détendre, d'explorer à un rythme plus lent, et de faire baisser votre bilan carbone.